

Vysvětlení/změna zadávací dokumentace č. 2

V zastoupení zadavatele **Nemocnice Znojmo, příspěvková organizace, MUDr. Jana Janského 11, 669 02 Znojmo, IČO: 00092584**, Vám v souladu s § 98 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, poskytujeme vysvětlení zadávací dokumentace k veřejné zakázce s názvem „**Obměna konvektomatů ve stravovacím provozu Nemocnice Znojmo**“.

Dotaz č. 1

*V dokumentu **Příloha č.4 – Technická specifikace** uvádíte u položky **Elektrický konvektomat stacionární na podestavbě – 2 ks** parametr: „dva nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti“*

Námi nabízený konvektomat je vybaven jedním obousměrným ventilátorem, který zaručuje rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti ve varné komoře. Díky konstrukčním prvkům a funkcím konvektomatu to však nemá vliv na kvalitu a výkon při přípravě pokrmů. Námi nabízený přístroj dosahuje minimálně stejných a v mnoha případech lepších výsledků, než přístroj vyplývající ze zadání. Z našeho pohledu se jedná o rovnocenné řešení. Můžeme nabídnout zařízení s tímto parametrem?

Zadavatel odpověděl:

Při použití stroje s plným využitím jeho kapacity, tzn. 10 gastronomických např. zapékaných těstovin, má počet ventilátorů zásadní vliv na rovnoměrnost propečení, zabarvení připravované suroviny a rychlost celkové přípravy. Trváme na dvou nebo více ventilátorech, na trhu existují výrobci, kteří používají i více než dva ventilátory.

Reakce na odpověď zadavatele:

- Dovolujeme si s touto odpovědí nesouhlasit. Zadavatel nevysvětluje, na základě jakých zdrojů dospěl k tomuto tvrzení. Z veřejně dostupných zdrojů (např. technických listů, webových stránek výrobců / prodejců) je možné si ověřit, že konvektomaty s menším počtem ventilátorů dosahují srovnatelných i lepších výsledků než technologie vyplývající ze zadání. Plná varná komora GN nádob, dle příkladu „tzn. 10 gastronomických např. zapékaných těstovin“ je standardem u srovnatelné technologie jiných výrobců konvektomatů s menším počtem ventilátorů. Záleží na mnoha konstrukčních prvcích, například: výkonu ventilátoru, síle motoru, velikosti lopatek, umístění, řízení vlhkosti v komoře, konstrukčním provedení varné komory (zaoblené rohy, oválná komora), způsob rozložení vsunů a mnoha dalších. Pro podporu našich argumentů přikládáme technický a katalogový list námi nabízeného přístroje. Trváme na tom, že nabízíme rovnocenné řešení i s jedním ventilátorem.
- Dále argumentujete tím, že na trhu existují výrobci, kteří používají i více než dva ventilátory. To může mít mnoho různých příčin odvoditelných z našich argumentů viz text výše.
- Upozorňujeme Vás, že **SOUHRN** zadaných parametrů na technologii „**Elektrický konvektomat stacionární na podestavbě – 2 ks**“ viz. „**Příloha č.4 – Technická specifikace**“ odkazuje na jediného výrobce na trhu a takto by mohlo být vnímáno jako diskriminační.

Odpověď zadavatele:

Zadavatel stanovil technické požadavky na základě konzultace s odborníky v referenčních provozech obdobného charakteru a s ohledem na aktuální trh tak, aby tyto požadavky nebyly nastaveny diskriminačně, avšak zároveň splňovaly požadavky zadavatele. Z veřejně dostupných zdrojů je dohledatelné, že požadovanou technologii nabízí větší množství dodavatelů, nastavené podmínky tedy nejsou diskriminační a zadavatel na těchto zadávacích podmínkách trvá.

Dotaz č. 2

V dokumentu **Příloha č.4 – Technická specifikace** uvádíte u **položky Elektrický konvektomat se zavážecím vozíkem – 5 ks** parametr: „min. tři nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti“

Námi nabízený konvektomat je vybaven dvěma obousměrnými ventilátory, které zaručují rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti ve varné komoře. Díky konstrukčním prvkům a funkcím konvektomatu to však nemá vliv na kvalitu a výkon při přípravě pokrmů. Námi nabízený přístroj dosahuje minimálně stejných a v mnoha případech lepších výsledků, než přístroj vyplývající ze zadání. Z našeho pohledu se jedná o rovnocenné řešení. Můžeme nabídnout zařízení s tímto parametrem?

Zadavatel odpověděl:

Při použití stroje s plným využitím jeho kapacity, tzn. 20 gastronádob např. zapékaných těstovin, má počet ventilátorů zásadní vliv na rovnoměrnost propečení, zabarvení připravované suroviny a rychlost celkové přípravy. Trváme na třech nebo více ventilátorech, na trhu existují výrobci, kteří používají i více než tři ventilátory.

Reakce na odpověď zadavatele:

- Dovolujeme si s touto odpovědí nesouhlasit. Zadavatel nevysvětluje, na základě jakých zdrojů dospěl k tomuto tvrzení. Z veřejně dostupných zdrojů (např. technických listů, webových stránek výrobců / prodejců) je možné si ověřit, že konvektomaty s menším počtem ventilátorů dosahují srovnatelných i lepších výsledků než technologie vyplývající ze zadání. Plná varná komora GN nádob „tzn. 20 gastronádob např. zapékaných těstovin“ je standardem u srovnatelné technologie jiných výrobců konvektomatů s menším počtem ventilátorů. Záleží na mnoha konstrukčních prvcích, například: výkonu ventilátoru, síle motoru, velikosti lopatek, umístění, řízení vlhkosti v komoře, konstrukčním provedení varné komory (zaoblené rohy, oválná komora), způsob rozložení vsunů a mnoha dalších. Pro podporu našich argumentů přikládáme technický a katalogový list námi nabízeného přístroje. Trváme na tom, že nabízíme rovnocenné řešení i s dvěma ventilátory.
- Dále argumentujete tím, že na trhu existují výrobci, kteří používají i více než dva ventilátory. To může mít mnoho různých příčin odvoditelných z našich argumentů viz text výše.
- Upozorňujeme Vás, že **SOUHRN** zadaných parametrů na technologii „**Elektrický konvektomat se zavážecím vozíkem – 5 ks**“ viz. „**Příloha č.4 – Technická specifikace**“ odkazuje na jediného výrobce na trhu a takto by mohlo být vnímáno jako diskriminační.

Odpověď zadavatele:

Zadavatel stanovil technické požadavky na základě konzultace s odborníky v referenčních provozech obdobného charakteru a s ohledem na aktuální trh tak, aby tyto požadavky nebyly nastaveny diskriminačně, avšak zároveň splňovaly požadavky zadavatele. Z veřejně dostupných zdrojů je dohledatelné, že požadovanou technologii nabízí větší množství dodavatelů, nastavené podmínky tedy nejsou diskriminační a zadavatel na těchto zadávacích podmínkách trvá.